

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 41 Bydgoszcz / Bromberg, 10. Oktober 1937

Die Kartoffel in der Tierfütterung.

Von Diplomlandwirt Dr. W. Engelbart.

Die Schwierigkeiten in der Beschaffung eiweißreicher Kraftfuttermittel sowie der Ausfall des früher für Fütterungszwecke zur Verfügung stehenden Anteiles der Brotgetreideernte zwingen dazu, die aus der eigenen Scholle in reichlichen Mengen zur Verfügung stehenden Hackfrüchte in verstärktem Maße für Futterzwecke heranzuziehen. Ganz besonders gilt dies für die Kartoffel, die in rohem, gedämpftem, gedämpft-eingesäuertem Zustand, sowie als Flocken ein wertvolles Futtermittel darstellt, und zwar nicht nur für Schweine, sondern auch für alle übrigen Tiergattungen. Allerdings muß beachtet werden, daß die Kartoffel wohl reich an Stärke, aber arm an Eiweiß ist; es muß also für einen entsprechenden Ausgleich Sorge getragen werden.

In rohem Zustand vor allem Rindviehfutter.

Am einfachsten und billigsten ist die Verfütterung in rohem Zustand. Die vielfach geäußerten Bedenken hinsichtlich der Gesundheit der Tiere bestehen nach den neuesten Erfahrungen nicht zu Recht. Selbstverständlich müssen die Tiere allmählich daran gewöhnt werden. Die rohen Kartoffeln sind vorher gründlich zu reinigen und von Schmutz und etwaigen Keimen zu befreien. Eine einseitige Verabreichung ist auf jeden Fall zu vermeiden, für ausreichendes und richtig zusammengesetztes Beifutter muß gesorgt werden. Vom Dezember/Januar ab nimmt die Schmackhaftigkeit und Bekömmlichkeit der rohen Kartoffeln rasch ab, es empfiehlt sich deshalb nicht, die Verfütterung über diesen Zeitpunkt hinaus auszudehnen. Hinzu kommt, daß die Verluste durch Schwund und Fäulnis immer größer werden.

Milchkühe fressen rohe Kartoffeln lieber als gedämpfte, sie werden gut vertragen. Ein Unterschied in den Leistungen gegenüber gedämpften Kartoffeln besteht nicht. Die in früheren Jahren von einer Reihe von Tierzuchtinstituten angestellten Versuche haben gezeigt, daß Mengen von 10 bis 15 Kilogramm je Tier und Tag ohne Nachteil gegeben werden können, zum Teil ist man sogar bis 20 Kilogramm gegangen. Zu beachten ist aber, daß die Kartoffel sehr arm an Eiweiß ist, für entsprechende Ergänzung muß gesorgt werden, sonst ist ein empfindlicher Rückgang der Milchleistung die Folge. Arbeitsochsen und ausgewachsene Mastrinder können ebenfalls bis 15 Kilogramm erhalten. Bei der Verabreichung an Jungvieh ist Vorsicht am Platze. Besser ist es, wenn man im ersten Lebensjahr ganz darauf verzichtet, im zweiten Jahr können kleine Gaben, bis 5 Kilogramm, verabreicht werden.

An Mastschweine dürfen rohe Kartoffeln nicht verabfolgt werden, da die Gewichtszunahmen wesentlich geringer als bei gedämpften Kartoffeln sind. Rohe Kartoffeln können dagegen mit gutem Erfolg an ausgewachsene Zuchtsauen verfüttert werden, und zwar bis zu 10 Kilogramm. Daneben müssen natürlich noch andere Futtermittel gereicht werden; besonders bei säugenden Sauen ist auf ausreichende Versorgung mit Eiweißfuttermitteln zur Milchbildung zu achten.

Auch Mutterschafe fressen rohe Kartoffeln gern. Je Tier und Tag gibt man 1 bis 2 Kilogramm. Hinsichtlich der Verabfolgung roher Kartoffeln an Pferde sind die Ansichten geteilt. Kleine Gaben, bis 10 Kilogramm je Tier und Tag, können aber ohne weiteres verfüttert werden, wenn genügende Vorsicht beachtet wird. Insbesondere müssen die Kartoffeln völlig keimfrei sein, vorheriges Waschen ist anzuraten.

Gedämpfte Kartoffeln für Mastschweine und Pferde.

In gedämpftem Zustand wird man Kartoffeln in erster Linie durch die Tiere, für die rohe Kartoffeln weniger oder gar nicht in Betracht kommen, verwerten. Vor allem sind hier die Mastschweine zu nennen. Bei der Kartoffelschnellmast verabreicht man nach den Rezepten von Geheimrat Lehmann 700 Gramm Getreideschrot, 300 Gramm Eiweißfutter (Fischmehl, Fleischmehl) oder entsprechende Mengen von Magermilch und dazu gedämpfte Kartoffeln, soviel die Tiere fressen wollen. Die neuesten Erfahrungen haben gezeigt, daß man ohne Beeinträchtigung des Masterfolges auch mit weniger Schrot auskommen, notfalls sogar ganz darauf verzichten kann. Auch die Eiweißfuttergabe kann bei etwas älteren Tieren um 50—100 Gramm herabgesetzt werden.

Pferde können gedämpfte Kartoffeln in größeren Gaben als in rohem Zustand erhalten; so sind bis 20 Kilogramm ohne Nachteil verfüttert worden. In manchen Betrieben wird in arbeitsärmeren Zeiten das Körnerfutter ganz durch gedämpfte Kartoffeln ersetzt. Auf größte Sauberkeit der Krippen usw. ist unbedingt zu achten, um Verdauungsstörungen und Verluste zu vermeiden; Salzbeigabe ist auch hier empfehlenswert.

Selbstverständlich können gedämpfte Kartoffeln auch durch Verfütterung an alle anderen Tiergattungen ver-

wertet werden. Ganz besonders gilt das dann, wenn trotz der vielfachen guten Erfahrungen Bedenken hinsichtlich der Verabreichung in rohem Zustand bestehen. Die Mengen entsprechen den vorher für rohe Kartoffeln genannten, vielfach wird man darüber noch etwas hinausgehen können. Ein wichtiges Anwendungsgebiet finden die gedämpften Kartoffeln in der Geflügelfütterung, vor allem im Gemisch mit den üblichen Legemehlen, je Tier und Tag rechnet man 20—40 Gramm.

Einsäuerung ermöglicht Kartoffelfütterung das ganze Jahr hindurch.

Kartoffeln, die in den ersten Wintermonaten roh oder gedämpft nicht verwertet werden können, sollten eingesäuert werden. Die Kartoffeleinsäuerung ist heute keineswegs mehr als Notmaßnahme anzusehen, sondern ein hervorragendes Mittel, um die hohen Lagerungsverluste zu vermeiden und die Verfütterung der Kartoffeln das ganze Jahr hindurch zu ermöglichen. Sie ist verhältnismäßig einfach durchzuführen; es sind keineswegs kostspielige Silobauten erforderlich, auch in ausgemauerten Erdgruben, die völlig dicht und oben durch eine Lehmschicht luftdicht verschlossen sein müssen, läßt sich ein einwandfreies Futter erzielen. Für je 10 Doppelzentner wird 1 Kubikmeter Raum benötigt. Die Kartoffeln müssen vor dem Einbringen gereinigt, gedämpft und dann fest eingestampft werden, die Einsäuerung roher Kartoffeln hat sich nicht bewährt.

Besondere Bedeutung haben die eingesäuerten Kartoffeln für die Schweinemast. Sie können hier in gleicher Weise wie frische gedämpfte Kartoffeln verabreicht werden. Die Tiere nehmen nach allmählicher Gewöhnung 6—7 Kilogramm und mehr auf. Auch an Läufer und Zuchtschweine können eingesäuerte Kartoffeln neben genügendem Eiweißfutter in Mengen bis zu 10 Kilogramm je Tier und Tag verabfolgt werden. An tragende und säugende Sauen gibt man besser nicht zu viel, vor allem dann nicht, wenn die Beschaffenheit nicht ganz einwandfrei ist.

Aber auch für die anderen Tiergattungen sind Sauerkartoffeln gut geeignet, vor allem dann, wenn der Vorrat über den Bedarf im Schweinestall hinausgeht. Die bisher bei Milchkühen gemachten Erfahrungen zeigen, daß sie die gleiche Wirkung wie rohe Kartoffeln aufweisen. Pro Tier und Tag können bis zu 15 Kilogramm verfüttert werden. Auch hier muß für entsprechende Ergänzung durch eiweißreiche Futterstoffe Sorge getragen werden. Für die Arbeitsochsen, und besonders für die Mast von Rindern, sind Sauerkartoffeln sehr zweckmäßig. In Ruhlsdorf wurden bei der Jungbullenmast, die bereits im Gewicht von 150 Kilogramm begonnen wurde, sehr gute Erfahrungen gemacht. Die Tiere nahmen bis zu 15 Kilogramm auf. Auch für die Lämmermast sind eingesäuerte Kartoffeln gut zu verwenden.

Kartoffelflocken billiger.

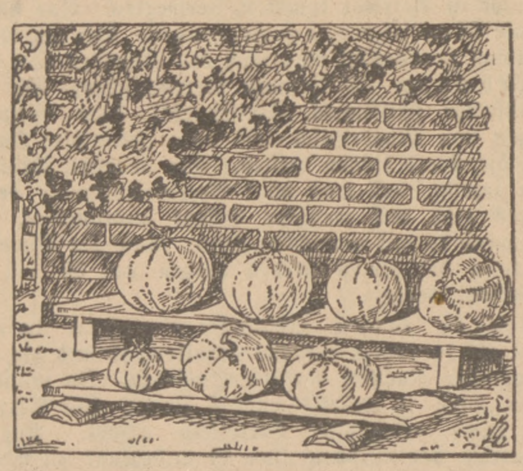
Kartoffelflocken stellen ein ideales Futtermittel für alle Tiergattungen dar, von Nachteil war bisher ihr verhältnismäßig hoher Preis. Nachdem dieser in ein festes Verhältnis zum Roggenpreis gebracht wurde — Kartoffelflocken kosten, zunächst bis März 1938, 1,— Rmk. weniger als der jeweils gültige Roggenpreis für das betreffende Preisgebiet ausmacht — wird ihre Anwendung sicher größeres Interesse finden, um so mehr als die Erzeugung in diesem Jahr auf 0,6 Millionen Tonnen Flocken gebracht werden soll.

Bei der Fütterung der Schweine haben sich Kartoffelflocken genau so bewährt wie gedämpfte und gedämpft-eingesäuerte Kartoffeln. Irgend welche Unterschiede in der Futterwirkung bestehen nicht. Mastschweine können ausschließlich mit Kartoffelflocken und entsprechenden Mengen von Eiweißbeifutter ernährt werden. Bei der Milchviehfütterung werden Flocken gern bei hochleistungsfähigen Tieren herangezogen, wenn es nicht möglich ist, im Wirtschaftsfutter genügende Stärkewertmengen zuzuführen. Pferde fressen Kartoffelflocken sehr gern, bei entsprechendem Ausgleich des Eiweißgehaltes kann man durch sie bis zu 40 Prozent der Hafergabe ersetzen. Steigender Beliebtheit erfreuen sich die Kartoffelflocken bei der Hühnerfütterung, das Mischfutter für Legehennen kann bis zu 25 Prozent daraus bestehen.

Obst- und Gartenbau.

Praktische Winke für die Kürbis-Ernte!

Fast in jedem Garten werden auch Kürbisse angebaut, da sie im Winter nicht nur ein recht schmackhaftes und bekömmliches Kompott ergeben, sondern auch zu andern Gerichten verwendet werden. Die Kürbisse lassen sich bei sachgemäßer Ernte und Aufbewahrung bis spät ins Frühjahr hinein aufheben. Die Ernte darf vor allen Dingen nicht bei Regenwetter erfolgen, sondern die Früchte müssen gut trocken sein und darum an einem recht schönen und trockenen Herbsttage geerntet werden.



Wird nun im Herbst Frostgefahr angesagt, dann werden die Kürbisse über Nacht durch Decken, Matten oder Säcke vor etwaigen Frostschäden geschützt. Zweckmäßig ist es auch, die Früchte zum Nachreifen zunächst an einer geschützten Gartenstelle, am besten an der Südseite einer Hausmauer, nebeneinander auf Bretter zu legen. Hier bleiben sie noch ein paar Wochen liegen und werden über Nacht zum Schutz gegen Erfrierungen gut zugedeckt. Am Tage aber deckt man sie, besonders bei trockenem, sonnigem Herbstwetter, wieder auf. Wird dann später das Wetter unfreundlicher, so bringt man sie an einem sonnigen Tage in einen trockenen, luftigen, aber ganz frostfreien Kellerraum. Hier werden sie dann auf Stellagen oder Bretter gelegt und halten sich bei solcher Behandlung tadellos bis ins späte Frühjahr hinein.

Vor allen Dingen müssen die Kürbisse beim Einernten ganz vorsichtig behandelt werden. Sie werden am besten stets getragen, da sich aus etwaigen Druckstellen leicht Fäulnis entwickelt. Solche Kürbisse wären dann nicht mehr zu halten.
Karl Erwig.

Auch Krokos kann man reiben.

Man sollte die winterliche Treiberei nicht nur auf Hyazinthen beschränken. Auch der Krokus ist ein reizender Zimmerschmuck. Das Verfahren ist ganz einfach: Man legt 4—5 Knollen in einen Topf von ungefähr 10 Zentimetern Durchmesser. Benutzt wird recht sandige Mistbeeterde. Bis Kälte eintritt, kann man die bepflanzten Töpfe im Freien stehen lassen. Mitte November bettet man die Krokustöpfe in feuchtes Moos, am einfachsten in einen Holzkasten, und zwar so, daß nur die Keime sichtbar sind, nicht aber die Töpfe. Im Dezember werden die Pflanzen ins warme Zimmer gebracht. Ein Stand nahe am Fenster ist am besten. Mit einer kleinen Gießkanne wird täglich mit lauwarmem Wasser überbraust. Man kann die Krokusse aber auch in Glas- oder Tonschalen mit Sand einsetzen und im Doppelfenster antreiben.

Zur richtigen Behandlung darf das Zimmer nicht zu warm sein. Ist das der Fall, dann kommen entweder gar

keine oder nur wenig Blumen. Auch die Blätter werden in diesem Falle zu lang. Die Nahrung nimmt die Pflanze aus den in der Knolle abgelagerten Reserven. K.

Der herbstliche Ziergarten.

Im September ist vor allem für Nadelhölzer und für die dankbaren Stauden, besonders wenn es sich um frühlingsblühende Arten handelt, die beste Pflanzzeit. Nadelhölzer müssen gut eingeschlemmt und der Baumkessel gegen Frost mit Dung oder Torf belegt werden. Auch alle bereits vorhandenen immergrünen Pflanzen, also alle Nadelhölzer, ferner Rhododendren, immergrüne Eichen usw. müssen vor Frosteintritt bewässert werden. Wohl die meisten Pflanzen gehen wintersüber an Trockenheit und nicht unmittelbar durch den Frost zugrunde.

In der zweiten Monatshälfte sind Blumenzwiebeln: Hyazinthen, Tulpen, Krokus, Narzissen, Schneeglöckchen usw. zu legen. Das Abschneiden aller verblühten Stauden ist sorgfältig durchzuführen. Man achte darauf, daß namentlich die großen, hohen Stauden an gut im Boden steckenden Pfählen und Stäben einen sicheren Halt haben. Gaillardien (Kokardenblume), Coreopsis (Mädchenauge) und Rittersporn schneidet man jetzt ziemlich tief am Boden ab, weil sich dann über der Erde neue Blattrosetten bilden, welche die Durchwinterung und das Fortleben der Pflanzen im kommenden Jahre gewährleisten. Veilchen, die für den Winterflor bestimmt sind, werden bis Mitte des Monats einzeln in Töpfe gepflanzt. Maiblumenbeete werden angelegt. Die jungen, vorher verstopften Pflänzchen von Vergißmeinnicht, Stiefmütterchen, Silene u. a. werden jetzt gleich an Ort und Stelle gebracht. Für das Einwintern der Rosen ist rechtzeitig Reisig zu beschaffen, ebenso für alle anderen winterharten Gewächse.

Gartenbauinspektor Ka.

Viehzucht.

Die Bekämpfung der Ferkelgrippe.

Die Ferkelgrippe ist eine weit verbreitete Aufzuchtkrankheit. Als Erreger ist, wie Professor Dr. h. c. Waldmann in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse“ (Nr. 40/1937) schreibt„ ein Virus entdeckt worden. Es werden immer alle Tiere eines Wurfes infiziert, und zwar infizieren sich die Tiere durch Anhusten gegenseitig. Deshalb sind Zuchten mit gemeinsamen Ferkelausläufen stets am stärksten verseucht. Es sind deshalb vom Verfasser umfangreiche Untersuchungen angestellt worden, um zu prüfen, wie weit die Würfe voneinander getrennt sein müssen, damit sie sich gegenseitig nicht mehr anstecken. Dabei ist festgestellt, daß der Abstand der im Freien errichteten Abferkelhütten mit ihren Ausläufen mindestens 1,35 Meter, besser 1,50 Meter betragen soll. Weiter ergaben die Untersuchungen, daß die Verlegung der ganzen Aufzucht ins Freie, also die Haltung der Sauen im Freien, sowie die Erledigung des Abferkelgeschäfts in den Abferkelhütten im Sommer und Winter die Widerstandsfähigkeit außerordentlich erhöht.

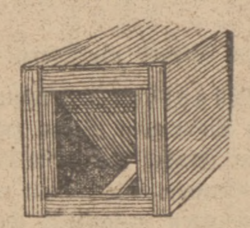
Geflügelzucht.

Die Ausmerzung der bisherigen Zuchthennen

hat zu geschehen, sobald sie zwei Jahre alt sind. Nur in Ausnahmefällen, z. B. wenn sie sich als Legerinnen besonders hervorgetan haben, wird man sie noch ein drittes Jahr laufen lassen. Zudem behält der Ausstellungsgeflügelzüchter gern solche Hennen länger als zwei Jahre, die ihre Rasseeigentümlichkeiten wunschgemäß vererben. Im übrigen sind die Hennen auszumerzen, sobald sich der Federwechsel bei ihnen bemerkbar macht, noch besser kurz zuvor. Für Hennen, die mitten in der Mauser sind, werden beim Verkauf nicht so gute Preise erzielt, da sie in dieser Zeit unansehnlich sind; auch rupfen sie sich schwer. Ganz verkehrt ist es aber, die betreffenden Hühner ebenso wie die Hähne erst nach dem Federwechsel schlachten zu wollen, da sie während der Erneuerung des Federkleides zwar eine beachtliche Menge Futter gefressen haben, aber doch nicht schwerer geworden sind. Hohmann.

Ein einfaches Fallennest.

Ein einfaches Fallennest kann sich jedermann selbst herstellen. Es besteht aus einer Kiste im Ausmaß von 40×40 Zentimeter bei 60 Zentimeter Länge. Die Deckfläche wird geteilt und in der hinteren Hälfte zum Aufklappen eingerichtet, indem man sie mit einigen Lederstreifen oder Scharnieren befestigt. Sie hat den Zweck, die Prüfung des Nestes zu erleichtern und die Entnahme der



Eier zu ermöglichen. Die Rückwand der Kiste ist fest, die Stirnseite mit einer nach innen zu öffnenden Tür versehen, die nicht seitlich, sondern oben beweglich befestigt ist. Um ein Herausklappen zu verhindern, wird die Vorderseite umrahmt, wie es aus der Abbildung ersichtlich ist.

Mit einem leichten Spann wird nun die Tür so aufgestellt, daß ein Huhn knapp hindurchschlüpfen kann. Beim Einsteigen streift es die fängisch gestellte kleine Latte und diese wird dadurch umgeworfen, wobei die Tür zufällt und die Henne gefangen ist, bis sie gelegt hat und wieder befreit wird. Dieses einfache Fallennest hat sich in der Praxis bewährt und wird von vielen Geflügelzüchtern anderen Nestern vorgezogen. — ie —

Mästung der überzähligen Junghähne.

Es ist verkehrt, solche jungen Hähne, die zur Fortzucht nicht verwendet werden können, zu schlachten, bevor sie vier Monate alt sind; denn dann sind sie noch recht leicht und ihr Fleisch hat zudem einen faden Geschmack. Den zu Schlachtzwecken bestimmten Junghähnen ist vielmehr im Laufe von 14 Tagen nach und nach der freie Auslauf zu entziehen. Dann kommen sie gemeinsam in einen halbhellen, gut durchlüfteten Stall, wo sie gemästet werden. Das Körnerfutter besteht aus: Hafer und Mais und wird abwechselnd trocken oder 24 Stunden vorher angequellt gereicht. Das Hauptfutter macht aber ein flockiger Brei aus, der aus Hafermehl, Maismehl, Backfutter, Fischmehl und gedämpften Kartoffeln bzw. Kartoffelflocken bereitet wird. Angerührt wird dieses Gemenge, das aus gleichen Teilen bestehen kann, mit Wasser oder, was sich recht günstig auswirkt, mit Magermilch oder an deren Stelle mit verdünnter süßer Milch. Daneben gibt es Grünzeug mancherlei Art, zerkrümelte Eierschalen, körnigen Flußsand und wohl auch Garnelen. In das Saufwasser wird zerkleinerte Holzkohle getan. Sind die Junghähne so 3 Wochen lang versorgt, so sind sie erst wirklich „schlachtreif“.

Paul Hohmann.

Sitzstangen im Hühnerstall richtig anbringen!

Hier und da findet man noch die Sitzstangen übereinander, also „leiterartig“, angebracht. Das ist nicht richtig, denn dort wird es Abend für Abend unter den Hühnern Kämpfe um die höchsten Sitzplätze geben, außerdem werden die unten sitzenden Tiere beschmutzt und laufen dann nicht gerade zur Zierde des Hühnerhofes herum. Nicht übereinander, sondern nebeneinander sollen sich die Sitzstangen befinden, und zwar entweder auf Pfosten in Zapfen ruhend, oder an Eisenstangen hängend, die an der Stalldecke befestigt sind und unten ein Schraubengewinde haben. Der Wandabstand soll in allen Fällen 40 Zentimeter betragen, und ebenso weit sollen die einzelnen Sitzstangen voneinander entfernt sein, damit sich die Hühner nicht gegenseitig berühren und dadurch in der Nachtruhe stören. Im anderen Falle besteht ferner die Gefahr, daß sich die Hähne die Schwanzfedern abbrechen oder beschädigen. Die Höhe der Sitzstangen richtet sich nach der Rasse: für schwere Hühner sind 40 Zentimeter und für leichte Rassen 60—75 Zentimeter richtig. Empfehlenswert ist es noch, unter den Sitzstangen ein „Kotbrett“ anzubringen, das sich täglich schnell säubern läßt. Auf einer Sitzstange von einem Meter Länge können fünf Hühner oder drei Puten nächtigen.

Noch sei bemerkt, daß die Sitzstangen leicht abnehmbar angebracht sein müssen, damit man sie öfters gründlich reinigen kann. Man vergesse nicht, daß sie für die blutsaugenden Milben die Brücke bilden. Diese Mahnung gilt besonders für Hühnerhalter, die keine Stangenträger aus Eisen, an denen ein Ölbehälter angebracht ist, benutzen. Diese Sitzstangen, die gleichfalls die Wände nicht berühren dürfen, ruhen in einem über dem Ölbehälter befindlichen Zapfen. So haben die Hühner vor den Blutsaugern Ruhe. **Schn.**

Grünfutter für den Winter einsäuern!

Für den **Geflügelhalter** kommt der Bau besonderer Gruben aus Stein oder Beton zur Einsäuerung von Grünfutter nicht in Frage; für seine Zwecke genügen alte Bierfässer, Heringstonnen, Blechkästen usw., die in Kellern, Scheunen oder Schuppen aufgestellt werden. Sie müssen luftdicht sein und luftdicht abgeschlossen werden können. Das einzusäuernde Grünfutter wird zerkleinert und dann fest in die betreffenden Behälter gestampft; es darf also keine Luft darin bleiben. Obenauf wird ein nasser Sack gelegt, und dann folgt als Abschluß eine dicke Lehmdecke. Etwa entstehende Risse sind schnellstens zu verschmieren. Nach drei bis vier Wochen kann der Inhalt der Behälters verfüttert werden. Ist alles richtig gemacht worden, wird die Silage angenehm säuerlich riechen, sonst scharf sauer. In letzterem Falle haben anstatt der so erwünschten Milchsäure Butter- und Essigsäure die Oberhand gewonnen. Ein solches Futter ist weniger für Hühner geeignet.

Während **kohlehydratreiches Grünfutter** wie Mais, Sonnenblumen, Rüben-, Wruken- und Kohlblätter, Brennesseln, Topinambur, Gras usw. keinerlei Zusatz brauchen, erhalten eiweißreiche Pflanzen wie Wicken, Erbsen, Bohnen, Klee, Lupinen usw. einen Zusatz von 1 Prozent Futterzucker, der fein verteilt zwischen die einzelnen Lagen gestreut wird.

Bei der Einsäuerung sehr saftreicher Pflanzen ist, um eine trockene Lagerung des Gärfutters zu erreichen, die Anbringung eines genügend hohen Rostes zu empfehlen.

Schn.

Für Haus und Herd.

Spanisch Frico.

½ Kilogramm schieres Rindfleisch ¾ Kilogramm rohe Kartoffeln, ¼ Liter saure Sahne oder Milch mit etwas Mehl gedickt, ½ Liter Wasser, etwas Pfeffer, etwas Paprika, etwas gestoßener Kümmel, 2 gehackte Zwiebeln, Salz und gehackte Petersilie.

Das Fleisch und die Kartoffeln werden in kleine Würfel geschnitten und in dem Wasser, dem alle Gewürze beigegeben sind, in etwa 1 bis 1½ Stunden gargekocht. Nach ¾ Stunde gibt man die mit Mehl gedickte Sahne oder Milch dazu und läßt alles zusammen weiter bis zur angegebenen Zeit kochen.

*

Auflauf mit Fisch, Weißkohl und Tomaten.

¾ Kilogramm Weißkohl, ½ Kilogramm Fischfilet, ½ Kilogramm Tomaten, ½ Kilogramm in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln, Salz, Zwiebeln, ½ Liter saure Milch, 1 Ei, 2 Eßlöffeln Mehl, geriebener Käse, Butterflöckchen.

In eine gefettete Auflaufform den geschnittenen gebrühten Kohl, Fisch-, Zwiebel-, Tomaten- und Kartoffelscheiben einschichten. Milch, Ei, Mehl und Salz verquirlen, darübergießen, den geriebenen Käse darüberstreuen und mit Butterflöckchen belegen.

Kohlsuppe.

¾ Kilogramm Kohl, 100 Gramm Graupen, ½ Kilogramm Rindfleisch, Suppengemüse, Zwiebel, Salz, 1 Liter Wasser.

Zuerst die Graupen zum Kochen aufsetzen, nach 20 Minuten Fleisch, Suppengemüse und Zwiebel dazugeben, nach weiteren 20 Minuten den geschnittenen, überbrühten Kohl. Alles zusammen garkochen. Garzeit ca. 1½ Stunden.

*

Hefeknopf. Zutaten: 450 Gramm Mehl, ⅓ Liter Milch, 35 Gramm Hefe, 2 Eier, 100 Gramm Zucker, 80 Gramm Fett, Semmelbrösel, eine Prise Salz, Butter zum Ausstreichen der Form. Zubereitung: Man bereitet einen geschmeidigen Hefeteig, füllt ihn in eine mit Butter und Semmelbrösel ausgestrichene Puddingform und läßt ihn darin gehen. Dann wird die Form fest verschlossen und eine Stunde lang in kochendes Wasser gestellt. Es ist darauf zu achten, daß das Wasser ständig im Kochen gehalten wird und bis mindestens zur Hälfte der Form reicht. Bevor man den Pudding stürzt, muß er noch 10 Minuten ausdampfen. Dann wird er mit Kompott oder einer beliebigen Soße zu Tisch gegeben.

*

Altfamilienbrotpudding mit Weinsoße. Zutaten: 100 Gramm Butter, 3 Eier, 250 Gramm Semmelkrumen, 150 Gramm Zucker, ⅓ Liter Sahne, abgeriebene Zitronenschale, Prise Salz, Zimt und Nelken, 40 Gramm Kakao, ½ Paket Backpulver, 50—100 Gramm geriebene Mandeln nach Geschmack; zur Soße: ½ Liter Wein, Saft einer halben Zitrone, 75 Gramm Zucker, ein Eigelb, Kartoffelmehl zum Binden. Zubereitung: Die Butter wird mit dem Eigelb und dem Zucker schaumig gerührt, dann Semmelkrumen, Mandeln, Milch, abgeriebene Zitronenschale, Salz, Zimt, Nelken, Kakao und Backpulver dazugegeben. Zuletzt zieht man den steifen Eiweißschnee unter, füllt die Masse in eine gut vorgerichtete Puddingform und kocht den Pudding im Wasserbade eine gute Stunde. Er wird gestürzt und mit Soße angerichtet. Zur Soße kocht man den Wein mit Zitronensaft und Zucker auf, bindet ihn mit Kartoffelmehl und zieht ihn zum Schluß mit dem Eigelb ab.

*

Haferflockenauflauf mit Äpfeln. Zutaten: 200 Gramm Haferflocken, ¾ Liter Milch, 4 Eier, 150 Gramm Rosinen, 150 Gramm Zucker, 50 Gramm Sukkade, 75 Gramm Butter, ein Kilo mürbe Äpfel. Zubereitung: Die Milch wird zum Kochen gebracht, die Haferflocken werden unter Rühren hineingeschüttet und müssen darin langsam weich ausquellen und erkalten. Dann werden die Eigelb, 50 Gramm Zucker und zuletzt der steife Eiweißschnee unterzogen. Vorher muß man die geschälten Äpfel in kleine Stückchen schneiden und in 50 Gramm Butter mit 100 Gramm Zucker weich schmoren, worauf man die Rosinen und feingeschnittene Sukkade mit den Apfelstücken mischt. Eine Backform wird eingefettet und schichtweise mit Äpfeln und Haferflocken gefüllt. Obenauf legt man kleine Butterflöckchen und backt den Auflauf bei mäßiger Hitze 30 Minuten.

*

Thüringer Auflauf mit Heidelbeeren. Zutaten: ¾ Liter Milch, 350 Gramm Grieß, 4 Eier, 100 Gramm Fett, 100 Gramm Zucker, Prise Salz, ½ Teelöffel Backpulver, ein Kilo Heidelbeeren, 120 Gramm Zucker, etwas Kartoffelmehl. Zubereitung: Der Grieß wird in der Milch weichgekocht. Nach dem Abkühlen gibt man die verquirlten Eier, das zerlassene Fett, Zucker, Salz und Backpulver dazu. Die Masse wird in eine vorgerichtete Auflaufform gefüllt, sie muß in mäßiger Hitze in einer Stunde gar und lichtbraun backen. Die verlesenen Heidelbeeren erhitzt man an heißer Herdstelle, süßt sie dann, kocht sie auf und dickt sie mit dem kalt angerührten Kartoffelmehl an. Sie werden gesondert zu dem Auflauf gegeben.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.